

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年5月5日 星期一

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	肉骨茶風味粥	350	肉骨茶風味粥	350	肉骨茶風味粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	黑芝麻拌飯	280	黑芝麻拌飯	280	黑芝麻拌飯	280	⇒減重餐增量40g
	麻油肉片	160	麻油素片	160	麻油肉片	160	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔炒豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	肉絲燴時蔬	60	素絲燴時蔬	60	肉絲燴時蔬	60	
	醬滷大黃瓜	45	醬滷大黃瓜	45	醬滷大黃瓜	45	
	十全補湯	10	十全補湯	10	十全補湯	10	
	熱量	600	熱量	600	熱量	600	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	宮保雞丁	165	宮保雞丁	165	宮保雞丁	165	
	番茄炒豆包	80	番茄炒豆包	80	番茄炒豆包	80	
	塔香燴菜	45	塔香燴菜	45	塔香燴菜	45	
	開陽燴瓜	30	開陽燴瓜	30	開陽燴瓜	30	
	紅棗當歸湯	5	紅棗當歸湯	5	紅棗當歸湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	695	熱量	695	熱量	695	
合計		1645		1645		1645	單位：大卡

114年5月6日 星期二

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	芝麻包	150	芝麻包	150	芝麻包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B . 12A.L7A.隔離.剝碎 餐： 綠薏芋米 粥(425大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	280	⇒減重餐增量40g
	茄汁魚排	245	茄汁魚排	245	茄汁魚片	200	
	梅香南瓜	80	梅香南瓜	80	梅香南瓜	80	
	培根高麗菜	90	培根高麗菜	90	培根高麗菜	90	
	炒三色	50	炒三色	50	炒三色	50	
	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	味噌豆腐湯	10	
	熱量	755	熱量	755	熱量	710	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g
	薑母雞	200	薑母豆包	180	薑母雞	200	
	鮮味豆薯	30	鮮味豆薯	30	鮮味豆薯	30	
	豆芽菜甜不辣	40	豆芽菜甜不辣	40	豆芽菜甜不辣	40	
	蠔油空心菜	45	蠔油空心菜	45	蠔油空心菜	45	
	藥膳冬瓜湯	5	藥膳冬瓜湯	5	藥膳冬瓜湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	690	熱量	670	熱量	690	
合計		1745		1725		1700	單位：大卡

*碘補充：薑絲海芽

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年5月7日 星期三

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	鮮味肉粥	370	鮮味素粥	370	鮮味肉粥	370	
	熱量	370	熱量	370	熱量	370	
午餐	水餃	360	素水餃	360	水餃	360	
	滷雞腿	160	滷素排	160	滷雞腿	160	
	玉米炒蛋	110	玉米炒豆干	190	玉米炒蛋	110	
	扁魚白菜滷	45	白菜滷	45	扁魚白菜滷	45	
	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	枸杞高麗菜	40	⇒減重餐增量40g
	綠豆湯	50	綠豆湯	50	綠豆湯	50	
	熱量	765	熱量	845	熱量	765	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	香椿豆腐	60	香椿豆腐	60	香椿豆腐	60	
	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	
	肉絲燴菜	50	素絲燴菜	50	肉絲燴菜	50	⇒減重餐增量40g
	餛飩湯	15	素餛飩湯	15	餛飩湯	15	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	700	熱量	700	熱量	700	*碘補充：薑絲海芽
合計		1835		1915		1835	單位：大卡

114年5月8日 星期四

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	宜蘭肉羹米粉	375	宜蘭素羹米粉	375	宜蘭肉羹米粉	375	2A/B. L7A. 隔離. 剝碎餐：
	熱量	375	熱量	375	熱量	375	宜蘭肉羹粥(375大卡)
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	
	梅干扣肉	155	梅干豆腐	155	梅干扣肉	155	
	鐵板豆芽	30	鐵板豆芽	30	鐵板豆芽	30	
	蒜炒時蔬	45	薑炒時蔬	45	蒜炒時蔬	45	
	蒜炒油菜	45	炒油菜	45	蒜炒油菜	45	⇒減重餐增量40g
	藥膳雞湯	15	藥膳雞湯	15	藥膳雞湯	15	
	熱量	570	熱量	570	熱量	570	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	
	三杯雞	150	三杯麵腸	150	三杯雞	150	
	番茄炒蛋	60	番茄腐皮	45	番茄炒蛋	60	
	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	鮮菇燴菜	45	
	蟹絲小黃瓜	50	蟹絲小黃瓜	50	蟹絲小黃瓜	50	⇒減重餐增量40g
	牛蒡肉絲湯	5	牛蒡肉絲湯	5	牛蒡肉絲湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	680	熱量	665	熱量	680	*碘補充：薑絲海芽
合計		1625		1610		1625	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年5月9日 星期五

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	肉包	150	菜包	150	肉包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B . 12A.L7A.隔離.剝碎 餐: 小綠仁粥 (400大卡)
	高鈣燕麥奶	150	高鈣燕麥奶	150	高鈣燕麥奶	130	
	熱量	300	熱量	300	熱量	280	
中餐	奶油培根義大利麵	310	奶油培根義大利麵	310	奶油培根義大利麵	310	⇒減重餐增量40g
	椒鹽雞排	245	椒鹽素排	245	糖醋肉片	245	
	豆皮燴菜	35	豆皮燴菜	35	豆皮燴菜	35	
	玉米炒蛋	110	玉米炒豆干	190	玉米炒蛋	110	
	金沙高麗菜	50	薑絲高麗菜	50	金沙高麗菜	50	
	酸辣湯	15	酸辣湯	15	酸辣湯	15	
	熱量	765	熱量	845	熱量	765	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	瓜子肉燥	195	瓜子素肉燥	195	瓜子肉燥	195	
	蒸蛋	75	玉米布丁酥	55	蒸蛋	75	
	日式咖哩	65	日式咖哩	65	日式咖哩	65	
	金針燉時蔬	45	金針燉時蔬	45	金針燉時蔬	45	
	雙菇湯	5	雙菇湯	5	雙菇湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	755	熱量	735	熱量	755	
合計		1820		1880		1800	單位：大卡

114年5月10日 星期六

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	紫米地瓜芝麻粥	350	紫米地瓜芝麻粥	350	紫米地瓜芝麻粥	350	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
中餐	地瓜飯	250	地瓜飯	250	地瓜飯	250	⇒減重餐增量40g
	卡邦尼醬燉肉	160	卡邦尼醬燉素	160	卡邦尼醬燉肉	160	
	筍絲炒肉絲	45	筍絲炒肉絲	45	筍絲炒肉絲	45	
	日式燉菜	45	日式燉菜	45	日式燉菜	45	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	
	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	青菜豆腐湯	20	
	熱量	565	熱量	565	熱量	565	
晚餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	280	⇒減重餐增量40g *碘補充：薑絲海芽
	炸雞翅	230	炸素排	230	滷雞翅	175	
	陳皮冬瓜雞	50	陳皮冬瓜雞	50	陳皮冬瓜雞	50	
	梅林炒菜	30	梅林炒菜	30	梅林炒菜	30	
	蔥酥時蔬	45	薑絲時蔬	45	蔥酥時蔬	45	
	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	當歸豆皮湯	5	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	730	熱量	730	熱量	675	
合計		1645		1645		1590	單位：大卡

凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

114年5月11日 星期日

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	羅宋粥	355	羅宋粥	355	羅宋粥	355	
	熱量	355	熱量	355	熱量	355	
中餐	紅豆飯	280	紅豆飯	280	紅豆飯	280	
	照燒花枝排	225	照燒魚排	225	照燒肉片	190	
	塔香燴菜	30	塔香燴菜	30	塔香燴菜	30	
	味噌白玉	85	味噌白玉	85	味噌白玉	85	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	蔬菜濃湯	15	蔬菜濃湯	15	蔬菜濃湯	15	
	熱量	680	熱量	680	熱量	645	
晚餐	紫米飯	280	紫米飯	280	紫米飯	280	
	紅燒雞丁	150	紅燒豆包	140	紅燒雞丁	150	
	南瓜燒豆腐	60	南瓜燒豆腐	60	南瓜燒豆腐	60	
	肉絲燴菜	50	素絲燴菜	50	肉絲燴菜	50	
	炒時蔬	45	炒時蔬	45	炒時蔬	45	⇒減重餐增量40g
	紅棗枸杞薑湯	20	紅棗枸杞薑湯	20	紅棗枸杞薑湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	695	熱量	685	熱量	695	*碘補充：薑絲海芽
合計		1730		1720		1695	單位：大卡

若欲反應餐點問題或建議，可致電751-3171 分機2001、2035-7



*備註：本院與各附設機構餐食，由「米之香食品有限公司」外包製作，豬肉產地均為國產，牛肉產地均為澳洲，請安心使用，謝謝。